



FERMOPLUS Rouge

Nutriente indicado para a fermentação em vinhos tintos



→ DESCRIÇÃO TÉCNICA

Nas vinificações em tinto, geralmente existe um pH alto (acima dos 3,4) que diminui a eficácia da adição do SO₂ e aumenta o risco de paragens ou desvios da fermentação devido ao desenvolvimento de leveduras indígenas e bactérias lácticas. A própria maceração do bagaço, favorece uma maior solubilização dos resíduos de pesticidas fixados na pruína, aumentando o risco destes inconvenientes.

Por esta razão é importante dispor de **Fermoplus Rouge**, um nutriente contendo uma adequada proporção de paredes de leveduras, celulose e taninos que adsorvem as toxinas exógenas e favorecem o metabolismo das leveduras. **Fermoplus Rouge**, prevenindo na origem, fermentações lentas e consequentes desvios organoléticos, favorece a obtenção de vinhos com sabor e aroma francos e limpos e melhora a tonalidade da cor deixando-a mais estável. A presença dos taninos e dos aminoácidos cedidos pela parede da levedura, ajuda a produzir vinhos com uma maior estrutura e redondez.

→ COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Fragmentos de paredes de leveduras, fosfato bibásico de amônio, mistura de taninos enológicos, cloridrato de tiamina (vitamina B1).

→ DOSES RECOMENDADAS

Aconselha-se uma dosagem de 30-70 g/hL.
Uma dose de 10 g/hL de **Fermoplus Rouge** cede 11 mg/L de APA.

→ MODO DE APLICAR

Dissolver a dose em água e adicioná-la à massa uniformemente.

→ CONSERVAÇÃO E EMBALAGEM

Armazenar em local fresco e seco, ao abrigo da luz e do calor direto.

Sacos com 5 kg.

